Direction des relations internationales de l'enseignement
Centre de Langue

Ressources pour les enseignants et les formateurs en français du tourisme

Auto-formation : La France gastronomique

Crédit : *Marie José BACHMANN*

Notion : Gastronomie française, une passion ancestrale

Les ancêtres des Français, les Gaulois, appréciaient déjà la bonne nourriture et les repas de fête. L'art français du bien-manger et du bien-boire , les plaisirs de la table sont des traditions ancestrales.

Pendant le haut Moyen Âge, la cuisine française ne se distingue pas encore de celle des autres pays d'Europe. Les clivages sont plutôt d'ordre social. Le peuple consomme surtout des aliments d'origine végétale dont le pain constitue la base. Chez les nobles, les mets de choix sont le paon et le cygne.

Avec la Renaissance, les légumes en provenance des Amériques font leur apparition en Europe. Les féculents (les haricots, la pomme de terre) vont supplanter les fèves, notamment en France, au cours du XVI^{e} et surtout du XVII^{e} siècle.

Le véritable essor de la cuisine française s'opère dans le cadre de la monarchie absolue, qui connaît son apogée sous Louis XIV au XVII^{e} siècle. Les repas somptueux deviennent un élément de glorification du souverain. On doit aussi à Louis XIV d'avoir cultivé l'art de la conversation à table, car, en France, on n'a pas seulement plaisir à manger, on a aussi plaisir à en parler.

Jusqu'à la Révolution de 1789, la cour de France est donc le creuset de la grande cuisine, la table devenant un moyen de gouvernement et d'influence politique. L'art de la table contribue d'ailleurs, aujourd'hui encore, à travers les réceptions diplomatiques, aux affaires politiques.

L'autre grande révolution en gastronomie date du XVIII^{e} siècle et est due à l'ouverture à Paris, en 1765, d'un premier restaurant. On y installe des clients devant des petites tables recouvertes de nappes. C'est un succès, amplifié entre 1790 et 1814, lorsque les grands chefs des maisons aristocratiques, privés de leur emploi après la fuite à l'étranger de leurs maîtres, ouvrent leurs restaurants. C'est ainsi que, sous l'influence de la Révolution française, la grande cuisine est descendue dans la rue.

La cuisine bourgeoise de la III[e] République (1870-1940), faite de banquets et de menus interminables, se perpétue jusqu'aux années 70. C'est alors qu'apparaît la « nouvelle cuisine ». Deux critiques, Henri GAULT et Christian MILLAU, en définissent les principes dans un livre paru en 1973, prônant entre autres l'abandon des sauces classiques, le retour à la saveur fondamentale des aliments, la légèreté, l'inventivité. Paul BOCUSE, les frères TROISGROS, Michel GUÉRARD en seront des chefs réputés.

A la fin des années 80, la grande cuisine française amorce un retour aux produits authentiques du terroir. Il s'agit de maintenir la diversité des produits locaux et des recettes régionales, en réaction à la mondialisation qui tend à imposer partout le hamburger et la pizza, symboles de la « mal-bouffe », tant combattue par José BOVÉ[1].

---

[1] Leader de la Confédération paysanne. Ce syndicat défend les petits et moyens producteurs, et milite pour une agriculture non polluante, produisant des aliments de qualité.